de la cossa & tagliala ī fette longhe & sottili & battile bene sopra vn tagliero / o tauola cō la costa del coltello / & togli sale / & finocchio posto & ponilo sopra la dicta fetta de carne / Dapoi togli de pretrosimolo / maiorana & de bon lardo & batili queste cose insieme cō vn poche di bone spetie / & distendile bene queste cose ī la dicta fetta Dapoi ī uolcela ī seme & polla nel speto accocer / Ma nō la lassara troppo seccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

Aglia la carne ī pezzi grossi como vno ouo / ma non la formir ducagliar / perch liditti pezzi deueno restar attaccati luno collaltro / & togli vn pocho de sale & de puarterna / cioe / ulseme di coriandri / ó vero finocchio pesto / & inbrattane bene liditti pezzi / & da poi poneli vn pocho ī soppressia & coceli in lospeto arrosto mettendo ī esso speto tra luno pezzo & laltro vna fettolina di lardo sottile per tener le dicte coppiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

Iglia de la carne magra de la cossa & battila cō vn pocho di lardo / o di bon grasso de uitello como si batte la carne de I pastelli / Dapoi togli petrosello & maiorana battuta ben menuta / & vn rosso doua cō vn pocho di caso grattato piu & mancho secundo laquantita ch uol fare & spetie & zafrano / & mescola tutte queste cose con la dicta carne / & da poi togli di reto de porcho / o di crastone / o daltra bestia pur ch sia bona & lega molto bene la dicta mescolanza ī questa tal rete / facendone pezzi di grosseza duno ouo / o simile / & poni la adrostir nel speto & ch si cocha ad agio / & ch non sia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

Ogli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli alesso / ma non troppo / da poi gratali como se gratta il caso / & togli v entresca de porcho secundo laquantita de figatelli & battila molto bene / Et togli vn pocho de cascio uecchio & vn pocho de cascio grasso & vnpocha de maiorana & petrosillo & vuapassa & spetie & doi ó tre oua secundo laquantita / & pista tutte queste cose ī seme cō li figatelli / Et da poi fa li tomacelli grossi como vna nocc / ó vero como vno ouo & fascia ognivno disperse cō la rete del porcho / Dapoi coceli ī la padella cō bon lardo & deuono si cocer ad agio / & nō siano troppo cotti.

per fare bon ceruellate de carne de porco / o de uitello giouine:

Iglia carne magra senza nerui cioe / de la cossa / & di bon grasso di porcho ó de uitello / & battilo tanto minutamente col coltello ꝗnto sia possibile / Dapoi togli di bon cascio uecchio / & vn pocho di bon cascio grasso & di bone spetie & doi ó tre oua & similemēte del sale secundo laquantita / & mescola diligentemente tutte queste cose in seme & fa ch siano vn pocho gialle di zafrano / & togli